

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Mademoiselle" blanc sec 2018



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)
Millésime: 2018
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mademoiselle
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

90/100 Kelley/Parker. La nouvelle cuvée haut de gamme du domaine, l'alter ego en blanc de la cuvée rouge "Empreinte". En blanc, l'objectif était de proposer une bouteille exclusivement issue de vieilles vignes... baptisée non sans humour "Mademoiselle" !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Mademoiselle" blanc sec 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, june 2020) : 90/100. A cuvée that combines Domaine Joblot's old vines in Servoisine with their oldest vines in En Veau, the 2018 Givry 1er

Cru Mademoiselle is performing very well, offering up aromas of spiced pears, peach, orange oil and wheat toast, followed by a medium to full-bodied, satiny but precise palate that's elegantly integrated and nicely defined. Drink date : 2020-2027

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est le résultat de l'assemblage de notre parcelle de Servoisine avec les vieilles vignes de Veau. Nous voulions réunir les vignes du même âge pour en dévoiler toute la quintessence...

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Vignes issues du terroir de Servoisine avec des vieilles vignes du terroir de Veau.

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif à la vigne.

Vinification : Ébourgeonnage et vendanges en vert. Départ de la fermentation avec levures indigènes en cuve puis transfert en fûts. Légère filtration.

Elevage : 12 mois dont 50% fûts neufs et 50% fûts d'un vin selon l'année.